

Kouign Amann Rezept

 essen-und-trinken.de/rezepte/90949-rzpt-kouign-amann

Kouign Amann

(1)

[0 Kommentare](#)

essen & trinken 5/2020



Foto: Jorma Gottwald

Die Bretonen naschen ihre geliebten Goldstücke schon zum Frühstück. Wir genießen die buttrigen Teilchen am liebsten noch warm zum Nachmittagskaffee.



Koch: Hege Marie Köster

Fertig in 1 Stunde plus Gehzeit 12 Stunden plus Backzeit 25 Minuten

Schwierigkeit

mittelschwer

Pro Portion

Energie: 417 kcal, Kohlenhydrate: 59 g, Eiweiß: 5 g, Fett: 17 g

Zutaten

Für

10

Stück 500

g Mehl (Type 550, plus etwas zum Bearbeiten)

10

g frische Hefe

230

g Zucker

Salz

200

g gesalzene Butter (kalt)

2

El Milch

Außerdem: 10 Tartelette-Förmchen (à 10 cm Durchmesser)

Kein Schleppen. Kein Schlange stehen. Lass dir die Zutaten für dieses Rezept nach Hause liefern.

Zubereitung

1. Am Vortag Mehl in eine Schüssel geben und die Hefe darüber zerbröseln. 10 g Zucker, 10 g Salz und 350 ml Wasser zugeben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine 5 Minuten auf kleiner Stufe kneten. Geschwindigkeit erhöhen und weitere 10 Minuten kneten. Mit einem feuchten Tuch abdecken und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.
2. Am Tag danach Butter zwischen 2 Lagen Backpapier flach klopfen und auf 18 x 24 cm ausrollen. Kalt stellen.
3. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem 20 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Butterplatte mittig auf den Teig geben, sodass an den Kanten ein 2–3 cm breiter Rand frei bleibt. Butterplatte mit den Fingerspitzen in den Teig drücken. 200 g Zucker daraufstreuen und leicht eindrücken.
- 4.



© Jorma Gottwald

5. Von der rechten kurzen Kante zu einem Drittel längs überschlagen, die linke Seite darüberklappen, sodass 3 Teigschichten aufeinanderliegen. Die offenen Seiten andrücken. Teigstück um 90 Grad drehen.
- 6.
7. Teigstück zu einem 40 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Das untere Teigdrittel von der schmalen Seite her zur Mitte hin einschlagen, das obere Drittel darüberklappen, sodass 3 Teigschichten aufeinanderliegen. Überschüssiges Mehl mit einem Pinsel entfernen. 10 Minuten ruhen lassen.



© Jorma Gottwald

8. Den Teig erneut um 90 Grad drehen und zu einem 40 x 50 cm großen Rechteck ausrollen. Die kurzen Seiten jeweils bis zur Mitte einschlagen, sodass die Kanten aneinanderstoßen. Teigstück an der Nahtstelle zusammenklappen, sodass 4 Teigschichten aufeinanderliegen. 10 Minuten ruhen lassen.
- 9.
10. Den Teig 50 x 20 cm groß ausrollen, längs halbieren und beide Teigbahnen in 10 gleiche Stücke teilen.
- 11.
12. Die Ecken der Teiglinge zur Mitte einschlagen und fest andrücken.
- 13.
14. Die Tartelette-Förmchen mit Backpapier belegen und die Teiglinge hineinssetzen. Mit Milch bestreichen und mit restlichem Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 25–30 Minuten goldbraun backen.

Tipp Das Gebäck lässt sich gut einfrieren und bei Bedarf im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Gas 1, Umluft 130 Grad) 10–15 Minuten aufbacken.



© Jorma Gottwald



© Jorma Gottwald



© Jorma Gottwald

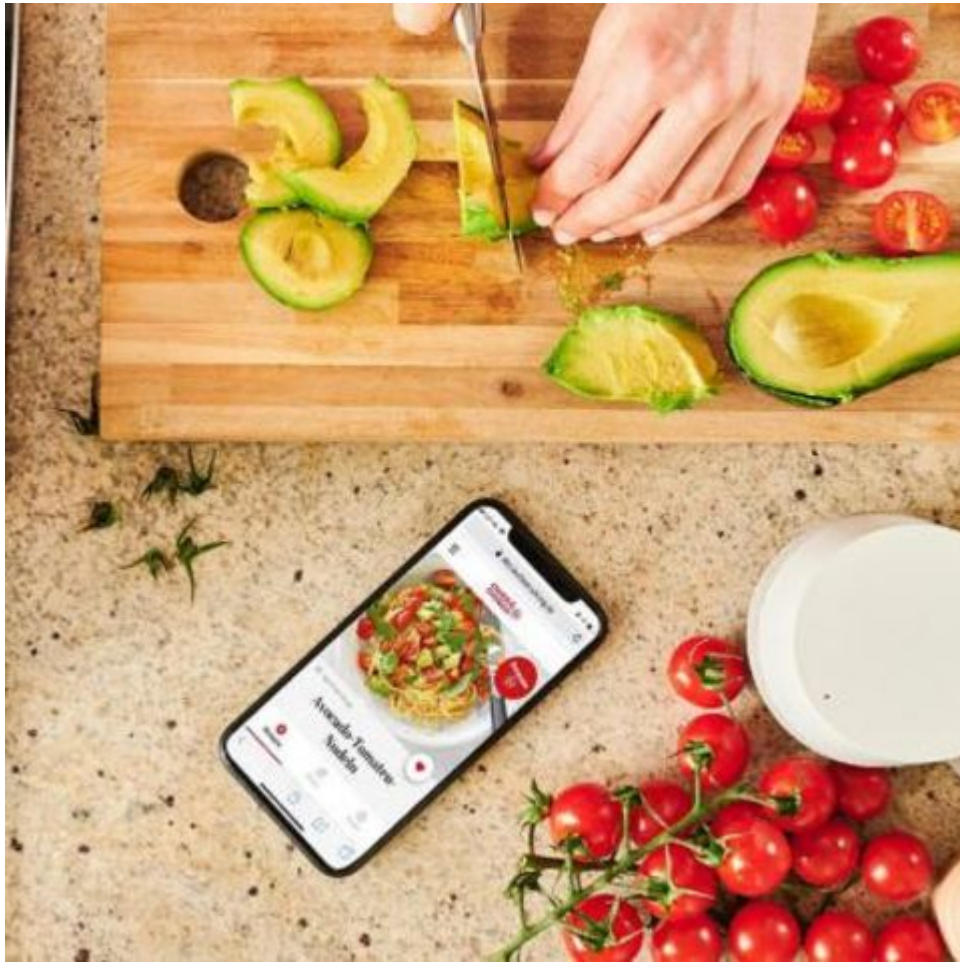
Mehr Rezepte



Donut-Kekse



Ingwer-Schmalznüsse



Jetzt unser werbefreies Premiumportal testen: audiocooking.de ist Kochen mit Voice-Funktion!



[essen & trinken Newsletter - kostenlos anmelden](#)



essen & trinken Gewinnspiele - mitmachen und gewinnen!

- **OTTO**
OTTO Gutscheine
- **ebay**
eBay Gutscheine
- **baur.**
baur Gutscheine
- **amazon.de**
Amazon Gutscheine
- **GALERIA**
Galeria Gutscheine
- **SATURN**
Saturn Gutscheine

- 
LIDL Gutscheine
- 
NIKE Gutscheine
- 
Heine Gutscheine
- 
Deichmann Gutscheine
- 
Christ Gutscheine
- 
myToys Gutscheine
- 
Boden Gutscheine
- 
JD Sports Gutscheine
- 
Galaxus Gutscheine
- 
mömax Gutscheine
- 
XXXLutz Gutscheine
- 
JAKO-O Gutscheine
- 
PARSHIP Gutscheine



Eine Frage des Respekts: Rezepte von Kopf bis Schwanz

15 Bilder

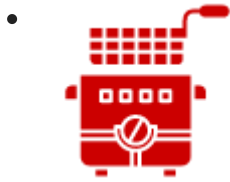
Produkttests und Preisvergleiche



Kaffeevollautomaten



Küchenmaschinen



Heißluftfritteusen



Toaster



Waffeleisen

- Zerkleinerer

- Messerblöcke

- Topfsets

- Nudelmaschinen

- Standmixer







Testen Sie unsere Wochenpläne



Lieblingsrezepte der Redaktion

18 Bilder



e&t Podcast Jetzt Reinhören!

Weitere Rezepte bei Essen und Trinken



Crêpes



Käse-Lauch-Suppe



Pizzabrötchen



Omelett



Schweinebraten

Bilder



Büro-Snacks



Schweinefilet



Apfel Crumble



Calzone

Bilder



Hummus



Köttbullar



Spätzleteig



Enchiladas



Waffelrezept



Gemüsepfanne



Fisch-Rezepte



Nachos



Dumplings



Quittengelee

(316)

90 Min. 24 kcal



Bananenkuchen



Süßkartoffel Pommes



Chili con carne
